Nr 32.

Do Nru 78 Gazety Korresp. Warsz: i Zagr: 1819.

ROZMAITOŚCI.

I.

o Wybuchnięciu Etny.

Wyiątek z listu Doktora J. Fr. *Schouw* z *Kopenhagi* do Professora *Hausmann* w *Getyndze.*

z Messyny dnia 22 Czerwca 1819.

Podróż moia przedsięwzięta w zamiarze uważania wybuchnień wulkanicznych była bardzo pomyślna. Gdym bowiem przybył w Listopadzie zeszłego roku z *Palermo* do *Neapolu*, właśnie wybuchnął Wezuwiiusz; toż samo wydarzyło się przy powrocie moim, gdym w Lutym teraźnieyszego roku do *Neapolu* z *Rzymu*, również, gdym w dniu 28 Maja przyiechał z Syrakuzy do Katanii, wybuchnęła *Etna*, chociaż w przeciągu lat 8 w zupełnéy zostawała spokoyności. (*) Zaiste rzadkie szczęście!

Dnia 29 Maja wieczorem udałem się do *Nikolozy*, gdzie móy zacny przyiaciel, Pan *Gemellaro*, przyiął mnie z zwykłą mu gościnnością. Po drodze spotkałem Panów *Lucas* i *Maraschini*, którzy wczasie wybuchnięcia znaydowali się w *Nikolozy*, i zwiedzili górę w nocy z dnia 28 na 29. Na godzinę przed północą zacząłem podróż moię na górę. Noc była nader piękna i pogodna, lecz że znaydowałem się z południowéy strony, nie widziałem po drodze iak łony ognia wulkanicznego. Pół godziną przed wschodem słońca doszedłem do *Piano del lago* części góry wystawiaiącéy dosyć równą płaszczyznę leżącą pod głównem góry ogniskiem, i tu, czyli raczéy z pagórka *Montagnola* zwanego, leżącego ku wschodowi, byłem świadkiem naocznym naypięknieyszego ziawiska przyrodzenia, iakie kiedyżkolwiek widziałem. Pod moiemi nogami leżała przepaść, z któréy rozpalona lawa toczyła się strumieniem maiącym przy samym początku przynaymniéy 60 stóp, a około środka swego 1,200 stóp szerokości, i iuż w tenczas, w ciągu dwóch dni, 4 mil włoskich upłynęła. Dla spadzistości skały *Balzo di Tripoglietto* zwanéy, strumień ten przy samém swoiem źródle spadaiąc z wysokości 500 do 600 stóp przynaymniéy, wystawiał okazałą ognistą kaskadę, w dolinie zaś (*Valle di Calanne*) płynął z większą powolnością. U dołu spadaiącey lawy, toczyły się w płomieniach ogromne sztuki drzewa. Nieco wyżey nad przepaścią dawało się spostrzegać nowe ognisko, które dym tylko, popiół i kamienie, lecz bez lawy, wyrzucało. Ogniste węgle i kamienie szły ile, wzrokiem zmierzyć można było, naymniey 500 do 600 stóp w górę, a wszystkie te ziawiska rozhukanego ognia śnieg wo-

(*) *Ostatni wyrzut płomieni zaczął się dnia 27 Października 1811, a trwał do Kwietnia 1812 roku.*

koło otaczał. Niedługo zmiana światła powiększyla się; od strony *Kalabryi* pokazało się słońce wychodzące z morza; cała ta okolica, cieśnina morska i północno wschodnia strona góry oświeconą została, strona tylko południowo zachodnia ciemnością nocy pokryta była. Promienie słońca walczyły z płomieniami góry i zwyciężyły ie; — niebawnie całe ognisko czarny dym w ogromnych obłokach wydawało z siebie; lawa tylko sama płomienisty zachowała kolor. Wtenczas postanowiłem zbliżyć się ku przepaści, skąd odchodziła lawa, lecz było to niepodobieństwem, z powodu ogromnych brył i ślizgości lodu skałę pokrywaiącego. Szczęśliwszy byłem w zbliżeniu się do nowego ogniska. Wiatr unosił dym w przeciwną stronę, a tak naywięcey, kiedy o 40 lub 50 kroków stanąwszy od niego, mogłem spokoynie kształt iego rozpoznać i przekonać się, że było tém samém i iedném tylko. (**) Trzęsła się ziemia pod memi nogami, lód i śnieg łupał się w rozliczne rysy. Po dwugodzinném zabawieniu się na górze, zszedłem z niey nareszcie, a brnąc po głębokim śniegu, przybyłem zmordowany około południa do *Nicolosi*.

•

(Reszta potém)

(**) *Przeszłey nocy PP.* Lucas *i* Manaschini *uważali trzy ogniska; bydź więc może, że dnia* 29 *połączyły się w iedno, albo że nieprzeyrzane bałwany dymu i popiołu dokładnie ich rozeznać niedały. — Późniey nieco przekonałem się także że iedno iest tylko ognisko, które kilkoma otworami, płomienie z siebie wydawało.*

II.
Epoki napoiów i chłodników.

Herbata. — Picie iey zaprowadzono naprzód w *Paryżu* roku 1636; sławny Kanclerz *Seguier* ziednał iey wziętość. Jemu to dla przypodobania się twierdził ieden z lekarzy publicznie: „*że herbata rozumu dodaie*" (menti confert); lecz wszyscy iego koledzy stawali gorliwie przeciwko temu, a niektórzy z nich zapędzili się nawet tak daleko, że pismo iego spalili. *Herbata* z *mlekiem* weszła w modę ku końcowi tegoż samego roku. Pani de *Sevigné* pisała o tém w iednym z swych listów (roku 1680) iako o rzeczy szczególnieyszey wcale, wynalezioney przez Margrabinę *de la Salliese*, i doradzała swey córce piiaiącey kawę codziennie, aby i herbatę piiała z mlekiem. Niektórzy palili podówczas herbatę tak, iak tiutuń. Nie będzie tu od rzeczy wspomnieć, iak wielką rewolucyą polityczną zrządziła herbata w czasach późnieyszych, mianowicie, odpadnienie prowincyy północno.Amerykańskich od *Anglii*. *Amerykanie północni* umieli tanim sposobem sprowadzać herbatę, przez przemycanie szczególniey z Hollenderczykami. W roku 1773 Angielska Kompaniia Wschodnio-Indyska, nagromadziwszy iey w składach swoich za 17 miliionów funtów szterlingów, postarała się o to, że Amerykanów przymusić miano do nabycia od Anglikow herbaty, podrożoney przez nową opłatę. Amerykanie opierali się temu, a pierwszy krok porywczy, że w *Bostonie* 327 skrzyń herbaty z magazynów Angielskich do morza wrzucono, pociągnął za sobą dalsze wypadki, których skutek znany iest dostatecznie. Znowu wypadek wielki z małych przyczyn, lubo *herbata* nie

iedyną była przyczyną zmiany, w skutkach swych nieobliczoney.

Bavoroise, (herbata Bawarska). — Napóy ten wywodzi swóy początek z pierwszych lat wieku 18go. Kilku Xiążąt Bawarskich przybyło do *Francyi*. Podczas swoiego pobytu w *Paryżu* piiali często herbatę w kawiarni P. *Prokopego*; lecz kazali dawać ią sobie w karafkach krzyształowych, a zamiast cukru, syrop cienki (*sirop capillaire*). Stąd powstała *herbata Bawarska*, od nazwiska Xiążąt. Poźniey zarzucono ów syrop, ponieważ uważano, że odeymował herbacie nieco z iey przyiemnego smaku i zapachu, osładzano ią przeto cukrem rafinowanym i gotowanym do gęstości syropu.

Czokoladą była z początku u Mexykanów gatunkiem nieprzyiemney polewki z suszonego Kakao i mąki maiżowey, którą pewnym sposobem zafarbowywano. Hiszpani odrzucili mąkę i farbę, a na to mieysce dodawali wanilii, cukru i niektórych korzeni Azyatyckich. *Marya Teressa* Austryaczka zaprowadziła we *Francyi* (roku 1661) używanie czokolady, którą z początku tylko taiemnie piiała. Naysławnieysza czokolada była z *Kadyxu*, a dopiero po niey wsławiła się Włoska. Wiedeńską i Seelandzką uznano wkrótce za pożywną, równie iak i smaczną, a tak powoli stała się iednym z nayulubieńszych napoiów w *Europie*.

Kawa. Lubo ta w wieku 15tym znana iuż była w całey *Arabii*, utrzymuią przecież, że podróżuiący *Thevoeut* przybywszy do *Paryża* w roku 1658, używać miał pierwszy tego napoiu. Podówczas poczytywano to za przywidzenie podrożuiących. Ale od przybycia Poselstwa Tureckiego w roku 1658, Poseł *Soliman Aga* uprzyiemnił napóy ten powszechnie. Wszystkie osoby znakomite chciały go naśladować. Sama tylko *Marsyliia* dostarczała kawy, lecz w małey ilości, i funt płacono podówczas po 40 talarów. We trzy lat potém Ormianin *Pascal* założył pierwszą kawiarnię w *Paryżu*, i urządził ią na wzór *Konstantynopolitańskiey*, i *Lewantu*. Kilku innych naśladowało go, lecz nie mieli szczęścia, ponieważ ich kawiarnie równały się szynkowniom nayp ospolitszym, i dobre towarzystwa odstręczały. Nakoniec Florentczyk *Prokope* założył kawiarnię w dobrym guście, gdzie dawał kawę, herbatę, czokoladę, lody i likwory, w sali ozdobioney i dobrze urządzoney. Założenie iego pozyskało zadziwiaiące pochwały, a to było początkiem niezliczonych kawiarni w *Europie*. — W *Wiedniu* zaprowadzono powszechne używanie kawy dopiero od dnia 13go Września 1683, to iest, po zwycięztwie odniesioném nad Turkami, gdzie w opuszczonym od Turków obozie znaleziono niezmierną zdobycz, szczególniey mnostwo kawy. Franciszek *Kolczycki*, obywatel z *Leopoldsztadu*, który świadomym będąc ięzyka Tureckiego, narażał życie swoie dla powszechnego dobra, przeglądaiąc obóz Turecki, otrzymał w nagrodę za to wolne pomieszkanie w mieście, i prawo założenia *naypierwszey kawiarni* w *Wiedniu*. — Jeszcze w roku 1741 widziano w *Paryżu* Damy naywyższey rangi stawaiące przed kawiarniami, i każące podawać sobie ten napóy na talerzach srebrnych do drzwiczek powozu. Z początku nie mielono kawy, lecz ią tłuczono, a potém przesiewano. W roku 1680 zaczęto w *Paryżu* piiać ią z mlekiem, a w 10 lat poźniey z rumem. Kawa Mokańska utrzymuie się w pierwszeństwie co do dobroci swoiey, po niey idzie Burbońska, daley Martynikańska, Gwadelupska, Kawryńska i z wyspy S. *Domingo*.

Lody. Wynalazcą ich był podobnież *Pro-*

kope. — Ten wynalazek kraiów gorących, gdzie klima czyni go potrzebnym, zaprowadzonym został w *Paryżu* dopiero roku 1660, a w roku 1676 dawano lody iuż w 250 limonadyerniach. Długo atoli używano tego chłodnika iedynie w lecie, a P. *Du Buisson* był pierwszym, który w roku 1750 wpadł na myśl robić go i przedawać w każdey porze roku bez różnicy; nowość, którą koledzy iego natychmiast naśladowali. Chłodzące likwory, iako to: woda wisniowa, boloniia, orszada, i t. p. wynalezione zostały podobnież w *Paryżu* roku 1780.

III.

O wprowadzeniu Cukru do Europy.

Zdaie się, iż Hebrayczykowie, Grecy i Rzymianie samego tylko miodu używali do tych rzeczy, do których teraz używa się cukier. Pewien pisarz Hebrayski, żyiący po odbudowaniu Swiątyni Jerozolimskiey, liczy miód do potrzeb życia nieuchronnych. Horacy Pliniusz i Marcyalisz opowiadaią: że wykwintnisie w *Rzymie* kładli miód do wina, do potraw korzennych, i do sosów; o cukrze nic nie wspominaią. Galeniusz, Pliniusz i inni pisarze nadmieniaią wszelako o Saccaron, iako o białey gumie krystalizowaney, którą wyciągano z trzciny Indyyskiey. Był to istotnie cukier, lecz używano go tylko za lekarstwo. Do *Rzymu* wprowadzono go w wielkości orzecha.

Cukier znanym został powszechnie dopiero od czasów wielkich zdobyciów *Arabów* którzy sprowadzili go z *Indyy* do wielu innych zdobytych kraiów. Pierwsi pisarze, którzy o cukrze wzmiankuią, żyli za czasów krucyat. *Woyciech z Aix* opowiada: Pospol„ stwo wysysało w tem mieyscu (w okolicy „ miasta *Trypolis w Syryi*) słodkawe trzcinki, „ które znayduią się tam po polach w wiel„ kiey ilości, a które nazywaią *Zucra*. Ten „ sok orzeźwiaiący tak ich pokrzepia, iż nie „ mogą nassać się go do woli. Rodzay ten „ rośliny potrzebuie co rok bydź uprawianym, „ i wielkiey wymaga staranności. W czasie „ żniwa tłuką ią kraiowcy w moździerzach, a „ tym sposobem sok wyciśniony zlewaią w „ naczynia, w których go tak długo zostawia„ ią, dopóki nie zgęstnieie, nie stwardnieie, „ i nie nabierze podobieństwa do śniegu lub „ soli białey. „

W r. 1306, w którym *Sanudo* opisał taiemnice krzyżaków, nie rosła ieszcze w *Sycylii* trzcina cukrowa, lubo *Morea*, *Cypr*, i *Rodus* rozradzały ią iuż w wielkiey ilości. Ale w sto lat późniey stała się w *Sycylii* tak pospolitą, że Don *Henryk* Infant Portugalski rozkazał przeszczepić ią stamtąd do *Madery*. Z *Madery* i z *Wysp Kanaryyskich* trzcina cukrowa przez Hiszpanów dostała się do *Ameryki*, gdzie prace murzynów tyle ią rozmnożyły, iż plantacye cukrowe starego świata nie mogły się iuż utrzymać, a teraz *Ameryka* nie tylko *Europę*, lecz i część *Azyi* cukrem zasila.